

Porquê utilizar a congelação criogénica?

Nos processos de produção industrial de alimentos, a congelação criogénica tem vantagens consideráveis, tais como:

- Redução significativa do tempo de congelação
- Redução do tamanho dos cristais de gelo
- Redução da perda de peso provocada pela desidratação
- Redução da deterioração das enzimas e oxidativa
- Aumento da qualidade e melhoria da textura
- Melhorias ao nível do aspeto e da cor
- Estabilidade microbiana
- Flexibilidade na produção
- Reduzido investimento financeiro
- Redução no espaço necessário para equipamentos

Factos

A **Embalagem em Atmosfera Protetora** é um método comprovado para prolongar a vida útil dos produtos alimentares através da modificação da atmosfera na sua embalagem *. Dependendo das suas propriedades, cada produto tem a sua atmosfera ideal que permite abrandar a sua degradação. Esta atmosfera é composta por uma combinação de gases (CO₂, N₂ e O₂), que inibe o desenvolvimento de bactérias e impede que determinadas reações afetem as propriedades sensoriais do produto, tal como a mudança de cor ou rancidez oxidativa.

*em combinação com temperaturas frias e uma embalagem adequada

A **congelação criogénica** consiste na utilização de azoto líquido ou dióxido de carbono extremamente frio para congelar muito rapidamente diferentes tipos de produtos. Estudos científicos comprovaram que quanto mais rápida for a congelação, melhor é a qualidade do produto. A congelação criogénica encontra-se entre as possibilidades mais rápidas disponíveis.

Acerca da Gasin grupo Air Products

Quando se trata da embalagem em atmosfera protetora (EAP), do arrefecimento, da refrigeração e da congelação de alimentos e do tratamento de águas residuais, ninguém tem mais experiência nestas áreas do que a Air Products.

Em 1965 ajudámos a lançar a tecnologia pioneira de azoto líquido para congelação ultrarrápida. Desde então, temos vindo a fornecer gases, equipamento de congelação ou refrigeração a gás e serviços técnicos de qualidade para a indústria alimentar do mundo todo. Através de pesquisa e desenvolvimento contínuos, trabalharemos consigo intimamente para descobrir quais são os sistemas que satisfazem, com precisão, as suas necessidades.

Para obter mais informações sobre a gama abrangente e flexível de aplicações e de equipamento que a Gasin desenvolveu para a sua indústria, por favor visite o nosso website:

gasin.com/food

Visite o nosso novo microsite **Freshline® Superfresh** para saber mais sobre o que esta nova empolgante solução pode fazer por si ou solicitar os resultados dos estudos científicos!

Não hesite em contactar-nos para obter mais informação:

GASIN II, Lda

Rua do Progresso, 53
4451-801 Leça da Palmeira
T 00800 6231 4576
E proposta@gasin.com

tell me more
gasin.com/superfresh

 **GASIN**
Grupo Air Products

 **GASIN**
Grupo Air Products



Freshline® Superfresh – Frescura à sua medida

Aumentar a vida útil e a qualidade
dos produtos alimentares



Freshline® Superfresh – Frescura à sua medida

Aumentar a vida útil e a qualidade dos produtos alimentares

As soluções Freshline® Superfresh da Gasin permitem manter os produtos alimentares refrigerados frescos durante mais tempo sem comprometer a segurança ou a qualidade. Este processo inovador desenvolvido pela equipa de R&D da Gasin pode ajudá-lo a enfrentar as necessidades sazonais ou de produção específica, otimizando os custos. Ainda melhor, ajuda a reduzir o desperdício de alimentos na cadeia alimentar até ao consumidor final.

Freshline® Superfresh - Combinamos o melhor de 2 mundos para oferecer uma frescura à sua medida

O método Freshline® Superfresh é um processo que combina o congelamento criogénico e a embalagem em atmosfera protetora (EAP) de uma forma específica, aumentando a vida útil e a qualidade dos produtos disponíveis nas câmaras frigoríficas. Esta metodologia é o resultado de estudos científicos sistemáticos, que demonstraram que o processo abranda a deterioração alimentar acelerada que ocorre após a descongelação. Desta forma, os produtos descongelados apresentam uma qualidade, aspeto e vida útil comparáveis aos comuns produtos refrigerados por EAP e, em alguns casos, uma vida útil superior. Em todos os produtos testados, os resultados demonstraram que quando descongelado

nas condições adequadas, o produto pode ser congelado novamente com toda a segurança em casa.

Soluções Freshline® Superfresh vs processo EAP padrão

Os alimentos preservados através do método Freshline® Superfresh possuem as seguintes características em comparação com alimentos refrigerados padrão através do método EAP:

- aspeto geral, sabor e textura comparáveis
- níveis reduzidos de exsudados semelhantes
- Em todos os casos testados, os resultados mostraram que o produto pode ser congelado novamente em segurança (quando descongelado nas condições corretas)
- A mesma vida útil depois de chegarem às secções refrigeradas (e, em alguns casos, uma vida útil ainda mais longa), além do período durante o qual o produto é mantido congelado

Quem utiliza o Freshline® Superfresh?

A linha Freshline® Superfresh foi criada para responder às suas necessidades, quer seja um produtor ou retalhista de alimentos frescos ou congelados. Pode utilizá-las para responder às crescentes exigências dos consumidores por escolha, variedade e valor dos produtos alimentares. Além disso, com o desperdício alimentar a atingir níveis alarmantes em todo o mundo, o método Freshline® Superfresh ajuda-o a contribuir para reduzir a perda de alimentos, apoiando as suas metas de desenvolvimento sustentável.

Quais são as vantagens para si?

Depois de preservados utilizando o método Freshline® Superfresh, os produtos podem ser armazenados e distribuídos no seu estado congelado. Podem ser entregues e descongelados a pedido, introduzindo um maior grau de flexibilidade no processo logístico. Isto pode ajudá-lo a enfrentar épocas de pico ou necessidades de produção específicas, o que resulta em poupanças de custos sem comprometer a segurança ou a qualidade alimentar.

O método Freshline® Superfresh oferece várias vantagens tanto a produtores como a retalhistas:

- Se é processador de alimentos congelados e deseja entrar no mercado dos produtos frescos, pode fazê-lo com poucas alterações aos seus processos operacionais, permitindo que os produtos congelados sejam descongelados e oferecendo uma vida útil comparável aos produtos refrigerados
- Se for processador de alimentos frescos, pode reduzir o desperdício de produtos através de uma melhor gestão dos inventários, comprando matérias-primas na melhor época para utilização futura mediante a necessidade
- Os retalhistas podem reduzir as perdas de alimentos e conseguir uma melhor gestão da cadeia de fornecimento descongelando os produtos apenas quando são necessários na loja.